

# Canestrato pugliese DOP



Viene chiamato così perché le forme vengono fatte asciugare in contenitori a forma di canestro, di cui conservano i segni (una tecnica analoga per la produzione di un formaggio di pecora è già descritta nell'Odissea).

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina dura, compatta e granulosa. Crosta chiara

**Sapore:** sapido e piccante

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori.

Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave e fichi freschi. "Taralli" pugliesi

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, intero, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo due mesi

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 38% Mgss

**Peso:** 7-14 kg

**Dimensioni:** variabili

**Produttori:** asefici del foggiano e del barese

## Provenienza

- Puglia

## Tipo di latte

- Pecora

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.